Rezept

Lammkeule mit Pilz-Kräuter-Füllung

Ein Rezept von Lammkeule mit Pilz-Kräuter-Füllung, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Lammkeule, 1,5-1,8 kg (vom Metzger den Knochen hohl auslösen lassen)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **6** Lorbeerblätter
- **1** Schalotte
- **1** Rosmarinzweig
- **1 Bund** glatte Petersilie
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- **3** Möhren
- **2** Knoblauchzehen
- **200 ml** dunkler Lammfond
- Haushaltszwirn
- **100 ml** Olivenöl
- Fleur de Sel
- **2 EL** Sauerrahmbutter
- **150 g** Champignons
- **1** Thymianzweig
- **1** Minzezweig
- **1 EL** Sauerrahmbutter
- **11** Schalotten
- **2** Fenchelknollen à 150 g
- **3** geschälte Tomaten (aus Glas oder Dose)
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Bratthermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung Champignons putzen und blättrig schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln, abzupfen und Nadeln und Blättchen fein schneiden.

2. In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, Schalottenwürfel darin glasig andünsten, dann die Champignons zugeben und ca. 5 Min. mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schüssel mit den Kräutern vermischen; abkühlen lassen. Die Masse in die Lammkeule füllen und diese mit einem Zwirn zunähen.

3. Für das Gemüse die Schalotten schälen. Möhren waschen, schälen und quer halbieren. Den Fenchel putzen und mit Strunk sechsteln. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

4. In einem Bräter 50 ml Olivenöl erhitzen und die Lammkeule darin rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Schalotten, Möhren, Fenchel und die ungeschälten Knoblauchzehen kurz anbraten. Die Lammkeule auf das Gemüsebett setzen, mit den restlichen 50 ml Olivenöl übergießen und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer würzen. Die Tomaten seitlich in den Behälter einlegen.

5. Das Fleisch im Ofen (Mitte) offen in ca. 1 Std. 30 Min. garen. Nach 15 Min. wenden und 500 ml Wasser angießen. Sobald die Keule goldbraun ist, nochmals wenden und regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen. Sobald sie eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat, herausnehmen und warm stellen. Den Bräter auf den Herd stellen, den Lammfond dazugeben, die Sauce bei mittlerer Hitze sämig einkochen und dabei am Rand entfetten.

---

6. In einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen, die Lorbeerblätter zugeben und die Lammkeule darin wenden. Das Gemüse auf einer vorgewärmten Platte verteilen. Die Keule in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Gemüse setzen. Mit der heißen Lorbeerbutter übergießen und die Blätter darauf verteilen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit etwas Zitronenabrieb verfeinern und separat servieren.